

## Ho....Beste Grobe Bratwurst

Kategorien: Metzgerei, Fleisch, Bratwurst, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Schweinefleisch, mager
400	Gramm	Schweinebauch, fett
20	Gramm	Salz (Kochsalz, auch mit Jod)
4	Gramm	Pfeffer, schwarz, gemahlen
1	Gramm	Majoran, getrocknet, gerebelt
1/4	Gramm	Muskat, gemahlen
3/4	Gramm	Rosmarin, gemahlen
1/4	Gramm	Knoblauchgranulat
1/4	Gramm	Zwiebel(n) (Zwiebelgranulat)
0,2	Gramm	Kümmelpulver, frisch gemahlen
1		Ei(er)
4	Gramm	Kutterhilfsmittel, ohne Umrötung
150	cm	Darm (Schweinedarm oder Schafsaaitling Kaliber -- 26/28 auch noch 28/30

### Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 1 Std. 50 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal /  
Kalorien p. P.: keine Angabe

Die Zutaten sind so ausgelegt, dass die Gewürze auf 1 Kilogramm  
Fleisch kommen. Macht man eine größere Menge, bitte umrechnen.

Zunächst das Fleisch in fleischwolfgerechte Stücke schneiden und auf  
2 - 4° C herunter kühlen. Das Salz und die Gewürze abwiegen und über  
die Fleischstücke geben und gut von Hand durchmischen. Sollte ohne Ei  
gearbeitet werden, dann jetzt schon das Kutterhilfsmittel dazu geben.

Alles durch die 3 mm Lochscheibe wolfen. Wenn mit Ei gearbeitet wird,  
dieses jetzt hinzufügen. Die Masse gut durchkneten bis sie schön  
klebrig glänzend wird. Nun kann die Masse mit einem Wurstfüller  
luftblasenfrei in die Därme gefüllt werden. Auf die entsprechend  
Länge abdrehen.

Die Bratwurst kann nun gebraten werden, oder im Kochtopf/Einkocher  
bei ca. 76-80° C gebrüht werden. Man rechnet pro Millimeter  
Darmdurchmesser ca. 1 Minute. Dann die Wurst kurz in kaltem Wasser  
abschrecken und auf Stöcken paarweise an der Luft abtrocknen lassen.

Ebenso kann man die Masse in Sturzgläser stopfen. Hierbei ist darauf  
zu achten, dass die Gläser nur 3/4 voll gemacht werden dürfen  
ebenfalls ohne Lufteinschlüsse. Einkochen bei 98° C im Einkocher oder  
im großen Topf auf dem Herd. Man rechnet ca. 1 1/2 Stunden ab  
Erreichen der höchsten Temperatur. Dann die Gläser sofort herausholen  
und auf ein altes Handtuch stellen und abdecken. Achtung keine  
Zugluft im Raum, sonst könnten die Gläser platzen.

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann